

(株)ニチロ大江工場 増設工事完成 竣工式を執り行う



(株)ニチロ 大江工場の全景

(株)ニチロ（東京都千代田区、社長 田中龍彦）は、大江工場（山形県西村山郡大江町）を増強、5月18日（金）竣工式が行われました。

冷凍麺類の生産能力を増強、また久里浜工場（神奈川県横須賀市）より大江工場へ冷凍米飯類の生産を移管することにより、冷凍麺、冷凍米飯等主食冷凍食品の生産拠点を集約し、冷凍食品事業の収益基盤の強化拡充を図りました。



大江工場は、1961年に山形のさくらんぼや桃の缶詰を作る工場として製造開始。1997年に新機軸の冷凍麺を製造する工場に生まれ変わりました。その後隣接地を所得し、今回敷地面積が1.9倍、延床面積が2.9倍の大幅な増設を行いました。

売上高は現在の約31億円から2008年までに71億円を目指します。

<資料: (株)ニチロ 大江工場 概要>

名称：(株)ニチロ 大江工場

住所：〒990-1122 山形県西村山郡大江町大字小見字左南38番地

TEL 0237-62-3111 FAX 0237-62-5131

【増設後の大江工場規模】

(1) 従業員数：280名（増設前、180名）

(2) 敷地面積：38,526.72㎡＝約11,700坪（増設前、約6,800坪）

(3) 建物：鉄骨造2階建て（一部地下1階）延床面積18,577.87㎡＝約5,600坪（増設前、約2,000坪）

(4) 生産高 約71億円（H. 20年）

【総投資額】 約47億円

【生産能力】

- (1) 冷凍麺類 約12,800トン/年(約1,171,000ケース/年)(建設前、約11,400トン/年)
- (2) 冷凍米飯類 約11,800トン/年(約1,092,000ケース/年)
- 工場計 約24,600トン/年(約2,263,000ケース/年)

【生産ライン】

- (1) 冷凍麺類3ライン(第1工場)
 - ① 具付ラーメン・焼きそば小袋兼用 1ライン
 - ② 両面焼きそば・焼きそば小袋兼用 1ライン
 - ③ 焼きそば大袋 1ライン
- (2) 冷凍米飯類3ライン(第2工場)
 - ① 蒸気炊飯・炒め製品用 1ライン
 - ② 釜炊飯・炒め製品用 1ライン
 - ③ 釜炊飯製品用 1ライン

【増設工場の特徴】

- ① 製造場レイアウト：麺・米飯共通原材料も多い為、原材料の受け入れ、原料選別、加熱前処理エリアを麺工場、米飯工場の間に配置し、処理された原材料が最短距離で次工程に流す事が出来るレイアウトとなっています。又、米飯製品の冷蔵庫を麺製品冷蔵庫に隣接して配置、同一トラックヤードより出荷できるレイアウトとしました。尚、事務室、品管・開発室、更衣室、食堂等の間接、福利厚生エリア、機械室等のエリアを、2Fに配置しました。
- ② ゾーニング：第2工場は、HACCPを意識したゾーニングを行い、人、物による交差汚染の防止を図りました。
- ③ 製造実行システム：トレーサビリティ機能を含む、製造実行システムを冷凍米飯ラインへ導入しました。また順次、冷凍麺類へ展開予定。本システムは原材料受入時より、最終製品外箱まで、2次元バーコードラベルにて管理し、迅速にトラッキング・トレースを行う事を旨とするものです。
- ④ 地球環境保護：米飯生産ラインに新規導入したトンネルフリーザー(1台)及びF級製品冷蔵庫(1棟)については、自然冷媒(CO₂, NH₃の二元)を採用する事で地球温暖化ガスによる環境保護を講じたものです。これにより、年間CO₂排出量は152.5t₂の削減となります。また、新規ボイラー(4台)についてはLPG(プロパンガス)仕様を採用しました。これにより、硫黄酸化物の排出抑制が可能となりました。
- ⑤ 米飯製造方式の多様化：従前の釜炊飯機に加え、蒸気にて炊飯する蒸気炊飯機を導入。商品の特性により、蒸気炊飯、釜炊飯のいずれか、炒め機を使用するかどうかを選べるラインとなっています。
- ⑥ 1kg焼きそば能力増強：蒸麺製麺ラインを能力アップし、それに合わせ、炒め、充填、凍結等の能力を増強し、1kg焼きそばの生産能力を、約1.5倍に増強しました。
- ⑦ そばめし短麺の自社生産化：そばめし短麺製造用の蒸麺製麺ラインおよび炒め機を設置。そばめしの短麺を、同一工場生産(自社生産化。従来は買取)することにより、効率的に一貫生産可能となりました。
- ⑧ 省人、省力化機械の導入：米飯用パレットタイザーを、全自動に改造。麺用小麦粉サイロ、自動給粉装置を導入。積付・運搬・投入の省人、省力機械により、人員削減と労働条件の改善を図りました。
- ⑨ ユーティリティコストの削減：米飯を久里浜工場にて生産していた時に比べ、大江工場は安価な上水道を町より供給いただける事、電気の基本料金が、2ヶ工場体制に比べやすくなる事、LPG(プロパンガス)の10トンタンクを設置した事によりローリー配送が可能(久里浜ではボンベ配送)となった事等にて、ユーティリティコストが軽減されました。

製造工程 麺ライン



製麺工程



充填工程



包装工程

製造工程 米飯ライン



炊飯工程(蒸気式)



炒め工程



凍結工程



包装工程

市販用麺製品



横浜あんかけラーメン



担々麺



酢と辛味のとろみラーメン



五目あんかけ焼そば

市販用米飯製品



譚総料理長直伝の
中華炒飯



ビビンバチャーハン



よこすか海軍ドライカレー



神戸名物 そばめし

お問い合わせ先

株式会社ニチロ 総合企画部広報室 西本

TEL 03-3240-6208 FAX 03-5221-8663